

L'ART ET LA MATIÈRE

Le choix de la matière utilisée en art de la table dépend des préférences esthétiques personnelles et des tendances du marché. Cependant, certains matériaux doivent leur popularité à leurs qualités mécaniques. Explications.

■ Par/by Astrid Briant



Porté par la tendance en faveur du développement durable, l'artisanat connaît une nouvelle estime. Parallèlement, la qualité des produits et la durabilité du design sont mises en avant. Avec la collection Verana, Asa Selection souhaite répondre aux attentes des consommateurs en termes de durabilité, d'intemporalité du design et de qualité. Ces tasses à expresso, cappuccino et caffè latte en grès sont fabriquées au Portugal, selon un processus impliquant beaucoup de travail manuel, rendant chaque produit unique aussi bien de par son relief que son décor. La surface, émaillée en haut et non émaillée en bas, souligne le caractère artisanal des gobelets tout en offrant une sensation particulière au toucher. La couture tactile est modelée à la main sur le corps du gobelet, ce qui rend la pièce unique. De plus, la finesse de la couture, qui contraste avec la conception artisanale, confère une certaine élégance et originalité. L'émail réactif aux couleurs douces et chaudes, qui réagit différemment à chaque cuisson, souligne le caractère unique de chaque gobelet. Artisanry is enjoying new respect, buoyed by enthusiasm for sustainable development. Alongside that, the products' quality and design durability are highlighted. The Verana collection from Asa Selection seeks to respond to consumer expectations around sustainability, quality, and classic design. These stoneware espresso, cappuccino and caffè latte cups made of sandstone are made in Portugal using a process that involves a lot of manual input, rendering each product unique for its décor and relief. The surface is enamelled at the top and non-enamelled at the base, and emphasises the artisan character of the containers while also delivering an unusual touch sensation. The tactile design is hand-modelled across the body of the cup, making it unique, and its elegance contrasts with the artisan conception, conferring upon the piece a certain elegance and originality. The enamel reacts to gentle, warm colours and reacts differently to every firing session, emphasising each cup's unique character.

THE ART AND THE MATERIALS

The choice of materials used to make tableware depends on personal aesthetic preference and market trends. Some materials, however, owe their popularity to their mechanical qualities. We take a closer look.

• VERRE ET PORCELAINE, ÉLÉGANCE ET RÉSISTANCE

Il suffit d'identifier les matières prédominantes dans les services qui équipent les hôtels et les restaurants pour déterminer celles qui, en plus d'être appréciées pour leurs styles, répondent aux besoins d'une cuisine quotidienne pour des raisons mécaniques. « *La principale qualité du verre, ce qui rend la matière magique, c'est sa transparence !* » s'exclame Nicolas Bigot, directeur commercial de La Rochère. Ce n'est peut-être pas un hasard si élégance rime avec transparence. Quelle que soit la couleur, la forme, la texture de l'aliment, le verre a cet atout majeur de le mettre en valeur. Mais la transparence n'est pas la seule caractéristique qui fait du verre un indispensable de l'art de la table. « *Le verre trempé est extrêmement résistant aux chocs. Le restaurateur peut utiliser de manière intensive le verre sans s'inquiéter du niveau de casse. La durabilité dans l'appréciation de la matière est un critère dont l'importance ne cesse de croître. L'aspect sanitaire également et*

sur ce point, le verre en tant que matériau inerte a de vrais atouts face au plastique dont la porosité et la migration des particules à la chaleur inquiètent », affirme Gwenaëlle L'Hénoret, directrice marketing Europe d'Arc international. Malgré les avancées technologiques, techniques et industrielles, la porcelaine fait, elle aussi, partie de ces matières qui ont su traverser les années et temps par leur beauté et leur technicité. Si celle-ci est appréciée, c'est en raison de sa finesse qui n'a d'égal que sa résistance. En plus d'être particulièrement résiliente aux chocs, nombre de porcelainiers qualifient cet "or blanc" particulièrement durand face aux taches. « *La céramique permet de travailler la finesse et offre des possibilités de forme et de design infinies. C'est ce qui passionne les designers avec lesquels Revol travaille à l'instar de Ferréol Babin qui a donné naissance à la collection YLI. Initialement, ce designer travaille le bois*, explique Paul-Ambroise Saunier (Revol) avant de pour-

suivre : La quantité de kaolin dans sa composition crée un maillage ultrarésistant mécaniquement. Par ailleurs, sa cuisson à 1 320°C rend sa porosité nulle. Chez Revol, elle est de 0,01 %. Rien n'y pénètre ce qui garantit une hygiène et une résistance optimales. Utile pour la plonge ! Quand ça casse, ça ne s'ébrèche pas, ça casse complètement. La densité de la porcelaine permet en outre de bien maintenir la chaleur. Après le passage au passe-plat, le serveur peut ramener les assiettes sur la table à bonne température. Elle remplit les conditions

• GLASS AND PORCELAIN: ELEGANCE AND ROBUSTNESS

To determine the materials that best meet the needs of day-to-day kitchen use for mechanical reasons – over and above the appreciation of their styles – the only thing that needs to be done is to identify the materials that are predominantly used in the tableware sets used by hotels and restaurants. “*The principal quality of glass, what makes it magical, is the transparency!*” exclaims Nicolas Bigot, commercial director of La Rochère. It is no accident that elegance and transparency go together, and glass has that major benefit that makes its value so worthwhile, regardless of food texture, colour, and texture. Transparency is not the only characteristic that makes such an indispensable tableware element. “*Tempered glass is highly resistant to shock. A restaurateur can use a glass intensively without worrying about breakage levels. When assessing a material, its durability is a criterion whose importance*

continues to increase all the time. There is also a hygiene element which glass is an inert material which has genuine benefits over and above plastic, whose porosity and propensity for enabling the migration of particles in heat is a concern” points out Gwenaëlle L'Hénoret, Europe marketing director at Arc international.

Advances in technology, technique and industrial processes notwithstanding, porcelain is also a material that has endured across the years and over time for its beauty and degree of accomplishment. People love porcelain because it is delicate, and because it is unparalleled in its durability. It is also highly resistant to shock, and a number of porcelain-makers describe their 'white gold' as withstanding staining very well. “*With ceramic, you can really make much of its elegance, and there are infinite opportunities around design and shape. The designers who work with Revol are enthused by that, among them Ferréol Babin who brought into being the YLI*



La céramiste malinoise Ann Van Hoey a imaginé Nido un service de table contemporain en bone china (porcelaine à la cendre d'os) pour Serax. « *J'utilise la technologie informatique pour générer les modèles 3D dont j'ai besoin pour fabriquer mes moules. Les lignes de guidage créées par le programme de dessin me fascinent tellement que je les utilise pour développer divers motifs épurés* », explique-t-elle. Côté finition, elle a opté pour une glaçure translucide pour magnifier le caractère immaculé de la porcelaine blanche, mais certaines pièces se déclinent en céladon vert jade. Prix public à partir de 24,50 €. The Belgian ceramic artist Ann Van Hoey from Mechelen has created Nido – a contemporary tableware set made of bone china for Serax. “*I use computer technology to generate 3D models that I need to make my moulds. The guide lines created by the design programme so fascinated me that I use them to develop a range of under-stated motifs*,” she explains. For the finish, she has opted for a translucent glaze to magnify the immaculate character of the white porcelain, though some pieces are in celadon jade green. Price to the public from €24.50.

collection. That designer was originally working with wood, explained Paul-Ambroise Saunier (Revol), adding that *The quantity of kaolin in its composition creates a mechanically ultra-resistant meshing. Furthermore, the fact that it is fired to 1 320°C means that there is zero porosity. At Revol, it is 0.01%. Nothing will get through, meaning you are guaranteed good hygiene, and optimal robustness – perfect for washing up! When it breaks, it breaks completely rather than chipping, and the density of porcelain is such that it retains heat well. A plate can*

Nouvelle collection Presente chez Leonardo en verre Teqton imprimé de fleurs en combinaison avec une impression or. Prix public : 19,95 €.  New Presente collection at Leonardo made of Teqton glass, printed with flowers in combination with gold impression. Price to the public: €19.95.

techniques nécessaires à la cuisine au quotidien. Les acteurs de la restauration peuvent adorer un design, mais si le matériau est fragile ça sera rebutant. » Les contenants en bois et en mélamine, eux aussi, suscitent l'intérêt de ceux qui optent pour la durabilité. Si pour des questions

d'hygiène, le bois est incompatible avec l'hôtellerie-restauration, les particuliers eux, sont chaque jour plus nombreux à se tourner vers ces objets écoresponsables. « *Du côté de l'hôtellerie-restauration, la mélamine fait partie des matériaux permettant de remplacer les contenants jetables et s'impose également aux particuliers qui se tournent vers des objets écoresponsables et réutilisables, observe Christophe Decanter, directeur commercial chez Lacor. Elle est parfaite pour une utilisation nomade et outdoor, sans risque de casse tout en étant facile à laver. Elle n'est pas adaptée pour la chaleur en revanche.* »

• LE GRÈS, ROI DE LA CONSERVATION

Si Corinne Jourdain Gros reconnaît volontiers le caractère "premium" de la porcelaine, elle tient à rappeler que la matière n'a ni le monopole de la robustesse, ni celui de la noblesse. Pour la présidente de la Manufacture de Digoïn 1875, le grès – la plus rustique des céramiques – propose des dressages tout aussi chic. « *En céramique, il existe quatre types de pâtes : la porcelaine, le grès, la faïence et la poterie. Elles fonctionnent deux par deux. Le grès et la porcelaine ne sont pas poreuses, en raison de leur haute température de cuisson. 1 300°C pour la porcelaine et 1 200°C pour le grès. La faïence et la poterie sont, quant à elles, cuites à des températures plus faibles, ce qui vaut aux objets conçus dans ces matières d'être plus perméables et fragiles. C'est facilement vérifiable dans un vide-grenier. Les assiettes en faïence s'ébrèchent à force d'usage. La faïence est aussi l'unique victime du tressailage (des microrayures, NDLR) qui se forme à la surface des assiettes avec le temps et résulte du frottement des lames des couteaux. Ce phénomène n'existe pas sur les assiettes en grès ou en porcelaine puisque ce sont des pâtes fermées toujours en raison de la température de cuisson. L'imperméabilité du grès, en fait une matière idéale pour la conservation et mécaniquement très résistante à tel point qu'au XVIII^e et XIX^e siècles, on trouvait des canalisations en grès. Ce dernier est par ailleurs fréquemment utilisé pour*



Sieger by Fürstenberg poursuit le développement de ses gobelets à champagne Sip of Gold avec l'introduction récente de 2 références dans la série Beautiful Creatures, dont une partie des recettes est reversé à National Park Rescue, un organisme dédié à la préservation des espèces sauvages : The Sharks et The Kiwis. Fabriqués à la main en Allemagne, porcelaine ultra fine (épaisseur : 2 mm) et plaquage or 24 carats à l'intérieur. Prix public : 167 € pièce.  Sieger by Fürstenberg is pressing on with the expansion of its Sip of Gold champagne glasses with the recent introduction of 2 items in the Beautiful Creatures series, of which a proportion of the takings are handed to National Park Rescue, an organisation dedicated to the preservation of wild species: The Sharks and The Kiwis. They are hand-made in Germany of ultra-fine porcelain (thickness: 2mm) and are 24-carat gold plated in the interior. Price to the public: €167 a piece.



La vaisselle réutilisable est l'opportunité pour les magasins de proposer une offre différenciante et esthétique, répondant à une utilisation sur la table comme à un usage outdoor et nomade. C'est en tout cas le pari de Lacor avec le lancement des collections en mélamine Earth (décor imitation grès, photo) et Sea (imitation céramique). Sans BPA, ces produits sont compatibles avec le lave-vaisselle. Prix public à partir de 19 € l'assiette ø 24 cm.  Reusable dishware is a great opportunity for stores to offer something that is aesthetic and differentiating, useful at the dining table and also for on-the-go and outdoor activities. Lacor has opted for such a strategy, having launched the melamine collections Earth (decor of imitation sandstone, photo) and Sea (imitation ceramic). The products are BPA-free and dishwasher-safe. Prices to the public from €19 for the ø 24 cm plate.

go to the serving bay and be taken by the wait staff to the table, having held its temperature well. Porcelain meets the conditions necessary for use in day-to-day cooking. People in the catering industry might love a particular design, but will be put off if the material is fragile. » Containers made of wood and melamine are also of interest to those opting for durability. Wood might be incompatible with hotel and restaurant use for hygiene reasons, but more and more personal shoppers every day are certainly showing an interest in these eco-responsible items. *"In hotels and restaurants, melamine is one of the materials that will replace disposable containers, and is also of interest to personal shoppers who are opting for eco-responsible and reusable containers, observes Christophe Decanter, commercial director at Lacor. It is perfect for outdoor and on-the-go usage, with no risk of breakage as well as being easy to clean – though it is not suitable for heat."*

• STONEWARE – THE KING OF FOOD CONSERVATION

While Corinne Jourdain Gros readily acknowledges the 'premium' character of porcelain, she will just as readily point out that porcelain does not have a monopoly on robustness or fineness. For the president of the Manufacture de Digoïn 1875 it is stoneware – the most rustic of ceramics – that delivers a presentation that is just as chic. *"With ceramic, there are four kinds of pastes: porcelain, stoneware, faïence, and pottery. They go in pairs – stoneware and porcelain are not porous because of the high temperature at which they are fired - 1 300°C for porcelain*



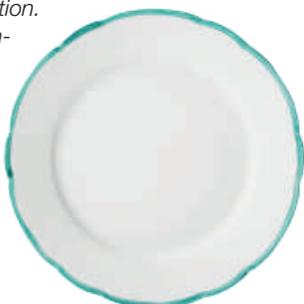
Grâce à un procédé d'émaillage mat exclusif et breveté, mis au point par le département de recherche et développement de RAK Porcelain à Ras-Al-Khaimah (EAU), la nouvelle collection Earth, lancée au printemps, présente l'apparence de la terre cuite et de l'argile, mais aussi la surface lisse et non poreuse ainsi que la résistance mécanique de la porcelaine. Avec sa résistance aux chocs thermiques et un polissage spécial pour assurer un confort accru, cette gamme se révèle adaptée à l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Elle se compose des séries Tero, Argila, Baantna et Ghera pour un total de 94 produits disponibles dans une variété de décors appliqués à la main, offrant ainsi une palette de 612 options différentes. : An exclusive and patented matt enamelling process, fine-tuned by the research & development section of RAK Porcelain at Ras-Al-Khaimah (UAE), means that the new Earth collection has the appearance of clay and earthenware with a smooth, non-porous surface and the mechanical robustness of porcelain. The collection, launched in the spring, is resistant to thermal shock and has had a special polish for improved comfort to produce a tableware range that is well-suited to the hotel and catering industry. It comprises the ranges Tero, Argila, Baantna and Ghera, and 94 products are available with a range of hand-applied decors, resulting in a palette of 612 different options.

les contenants dans l'industrie chimique, pour la simple et bonne raison que c'est une matière opaque. D'ailleurs, pour ne pas voir leurs qualités nutritionnelles et gustatives altérées par la lumière, certains condiments tels que l'huile d'olive ou le vinaigre devraient être conditionnés dans des contenants en grès plutôt qu'en verre. »

• LA POROSITÉ, FORCE ET FAIBLESSE DE LA FAÏENCE

Si dans la famille des céramiques, la faïence demeure la plus fragile, sa plus belle victoire s'établit dans sa capacité à avoir transformé sa faiblesse en une véritable force comme l'explique Aurélie Richard, directrice artistique de la Faïencerie de Charolles : « Sa fragilité vient de sa porosité, mais celle-ci est également une qualité. C'est la matière la plus belle à décorer. Elle conserve très bien les couleurs qui peuvent être déclinées en mat et en brillant. C'est chatoyant, il y a une profondeur. En termes de forme, sa "matérialité" permet d'avoir des finitions quasi parfaites. » Un constat partagé Marc Bureau, directeur de la faïencerie de Gien : « Si le décor de nos pièces est inaltérable c'est parce qu'il est réalisé sur des pièces déjà émaillées. La pièce va être de nouveau cuite après sa décoration.

L'émail va fondre et le décor va être enverré dans la matière. Une fois sec, ça ne bouge plus. Prenez une pièce en faïence, passez-la régulièrement au lave-vaisselle, vous constaterez que le décor sur une assiette en faïence ne s'estompera jamais et les couleurs resteront chatoyantes comme au premier jour. » ●



Collection L'Archipel sentimental, imaginée par Jean-Charles de Castelbajac pour la Faïencerie de Gien, fondée en 1821. Prix public ; 270 € les 6 assiettes plates ø 27,3 cm. : Archipel sentimental collection created by Jean-Charles de Castelbajac for the Faïencerie de Gien, founded in 1821. Price to the public: €270 for the six flat plates; ø 27.3 cm.

and 1 200°C for stoneware. Faïence and pottery, however, are fired at lower temperatures, meaning that anything made using that material is more fragile and permeable. That much is evident from any jumble sale – faïence plates chip with heavy use, and such items are the only material that might show 'crazing' (tiny scratches, ed.) on the surface of a plate over time as a result of knife blades scraping on them. That phenomenon does not occur on stoneware or porcelain plates because these are tight pastes thanks to the cook temperature. The impermeable quality of stoneware makes it an ideal material for food preservation and it is mechanically highly resistant – to the extent that during the 18th and 19th centuries it was used for piping. It is also often used to make containers for the chemical industry quite simply because it is an opaque material. Some condiments such as olive oil and vinegar should be kept in sandstone containers rather than glass because otherwise their nutritional and taste profiles are altered through exposure to light."

• POROSITY: A STRENGTH AND A WEAKNESS FOR FAÏENCE

Faïence remains the most fragile material in the ceramics family, but its greatest victory lies in its capacity to turn its weakness into a strength, as explained by Aurélie Richard, artistic director at the Faïencerie de Charolles: "Its fragility comes from its porosity, but that is a good quality too. It's the most beautiful material to decorate – it retains colour well that can be applied as matt and as brilliant colours. It shimmers, and there is depth to it. As for shaping, its 'materiality' facilitates almost perfect finishes." That view is shared by Marc Bureau, director of the faïencerie de Gien: "The décor of our pieces cannot be altered because they are done on already-enamelled pieces. The item will be fired once again after the decoration has been applied – the enamel will melt, and the décor goes into the material and will not shift once the item has dried. You can take a faïence piece and put it into the dishwasher on a regular basis, and you'll see that the décor on a faïence plate will never fade, and the colours will remain as bright as they were on the day they were applied." ●

Fabriquées en porcelaine de Limoges, les assiettes festonnées de la collection Reminiscence de Degrenne sont issues des archives de la manufacture, revisitées avec un vichy oversize, des coups de pinceaux et des filets de couleur. Prix publics : de 27 € à 32 €. : The scalloped plates in the Reminiscence collection from Degrenne are made of Limoges porcelain, and are taken from the manufacturer's archives and have been revisited with an oversize gingham style pattern, paintbrush strokes, and coloured net motifs. Prices to the public: from €27 to €32.